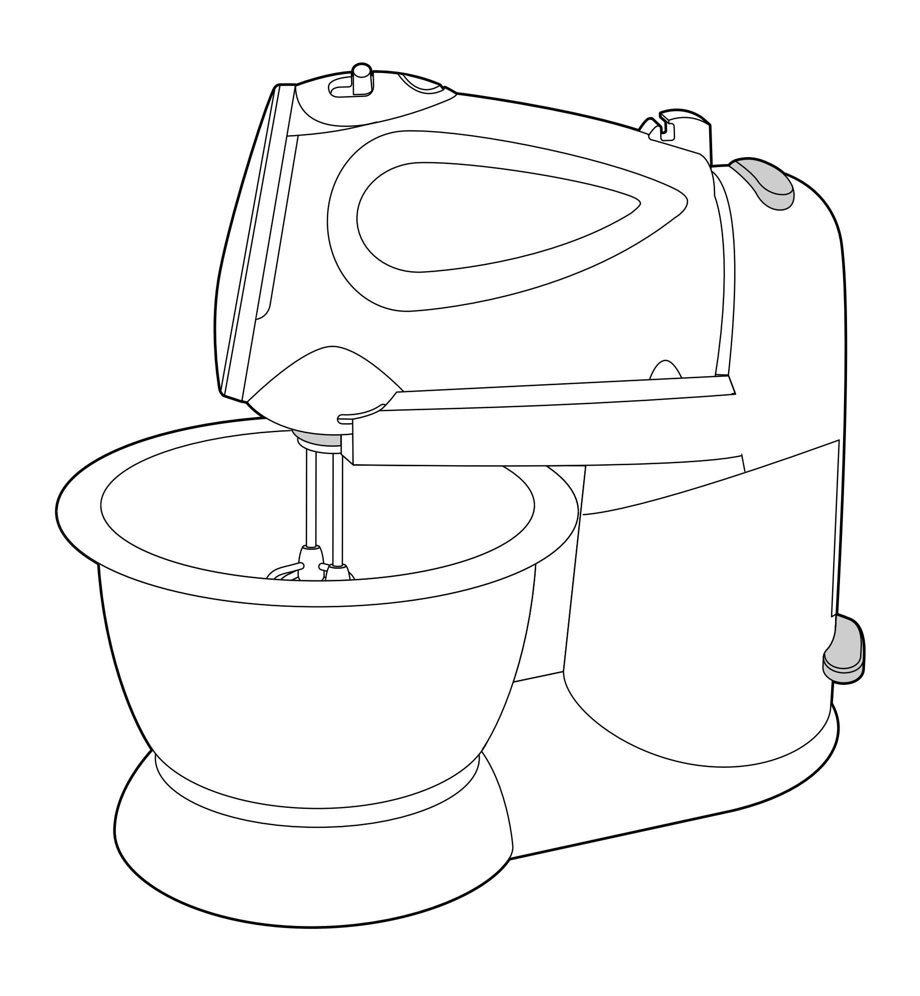
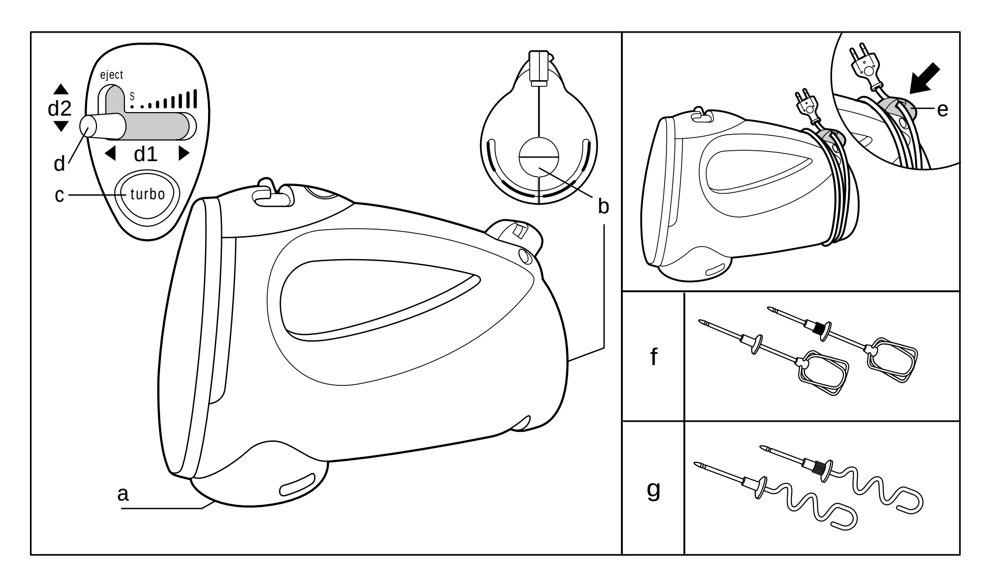
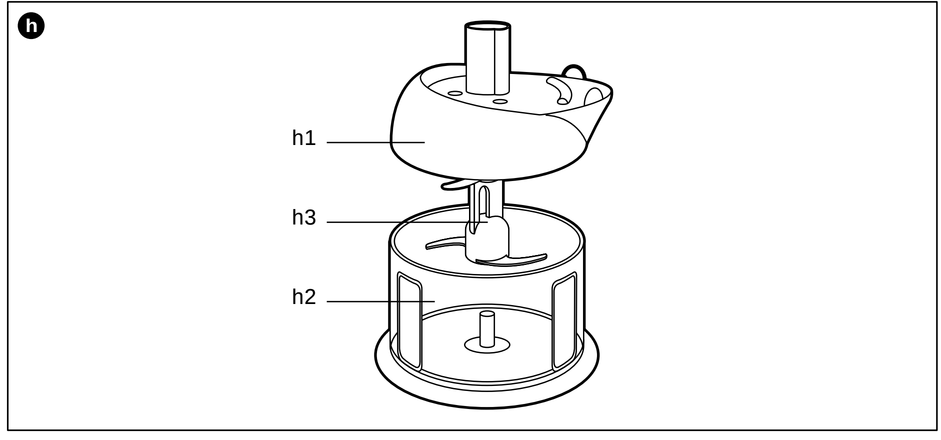
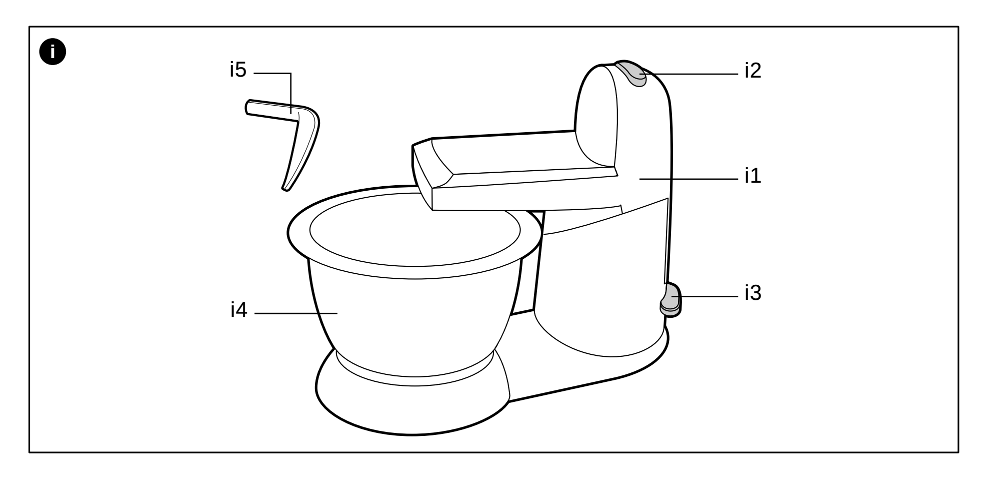
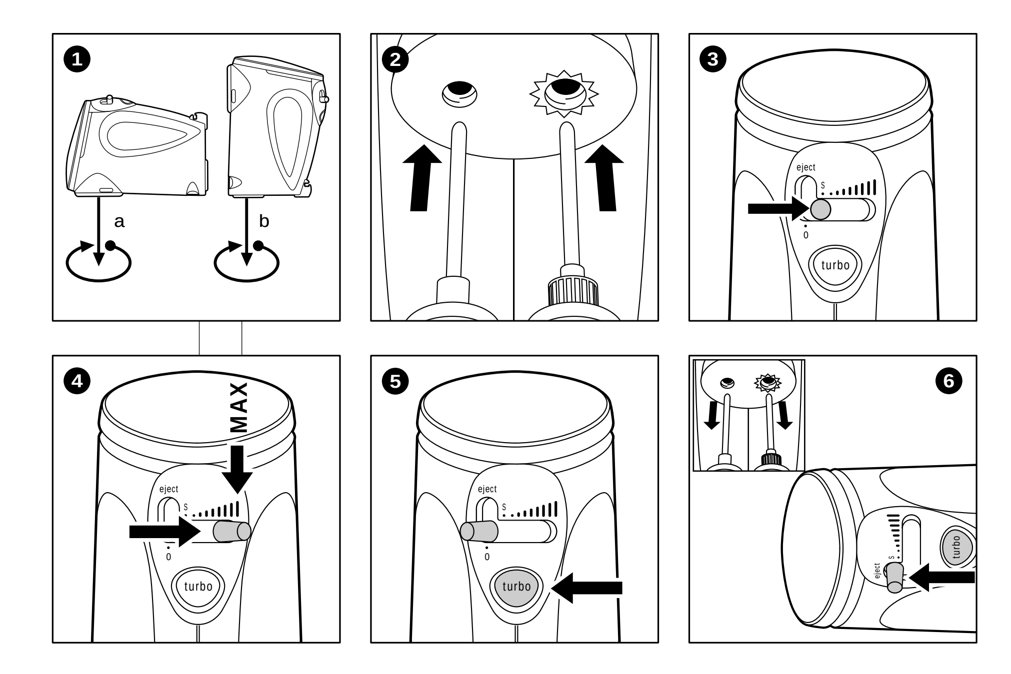
KRUPS

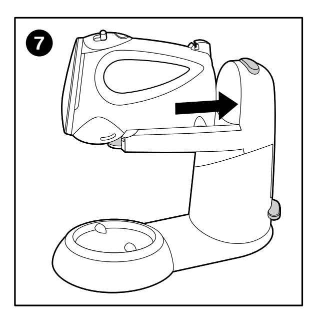


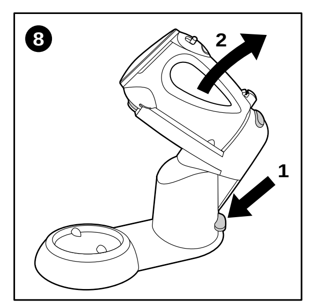

eject
d2
d
d1
c
turbo
a
b
e
f
g

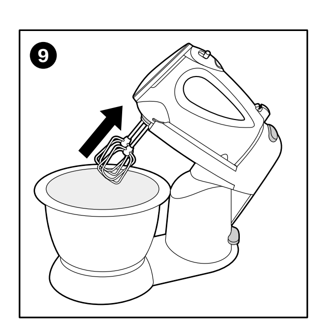

h
h1
h3
h2

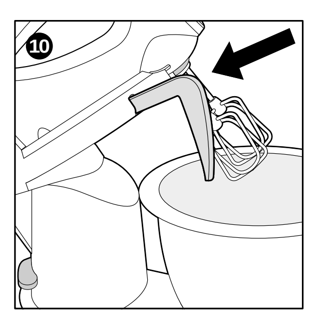

i
i5
i2
i1
i3
i4

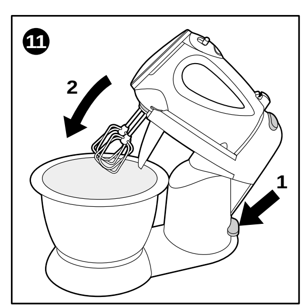

1
a
b
2
3
eject
S
0
turbo
4
MAX
eject
S
0
turbo
5
eject
S
0
turbo
6
eject
S
turbo

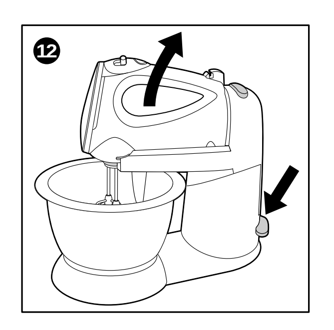

7

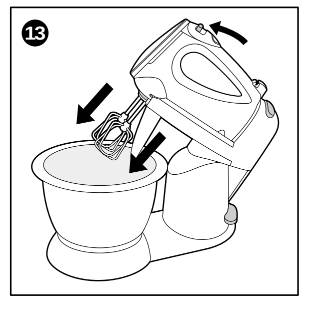

8
2
1

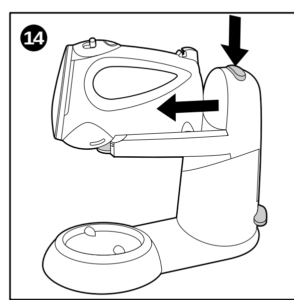

9

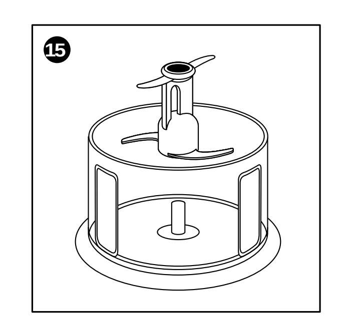

10

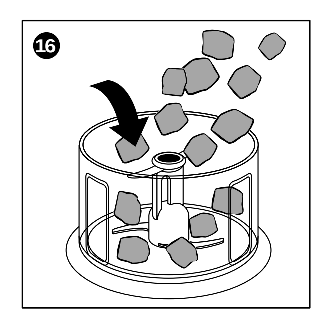

11
2
1

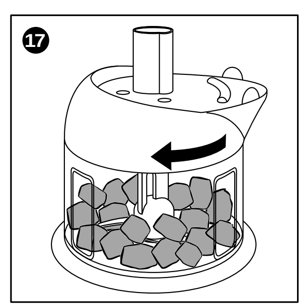

12

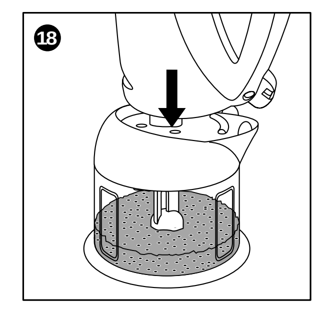

13

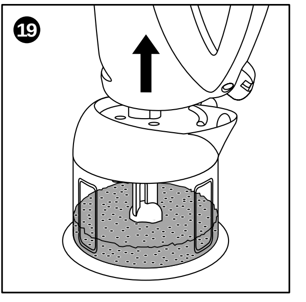

14

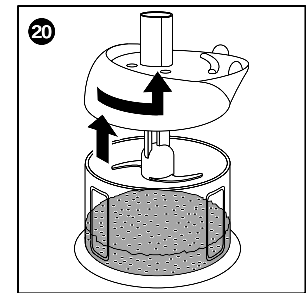

15


16


17


18


19


20

KRUPS

3 Mix 8008 Combi F 506
3 Mix 8008 Combi F 507

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following :

- **Read all instructions carefully.**
- **To protect against risk of electric shock do not put the appliance, the cord or the plug in water or other liquid.**
- **Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.**
- **Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.**
- **Avoid contact with moving parts.**
- **Keep hands, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away from mixer attachments during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the mixer.**
- **Remove mixer attachments before washing.**
- **Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized KRUPS Service Center for examination and/or repair.**
- **Do not place this mixer on an unstable cart, stand or table. The mixer may fall, causing injury to a child or adult or serious damage to the appliance.**
- **The use of attachments not recommended or sold by KRUPS may cause fire, electrical shock or injury.**
- **Do not use outdoors.**
- **Do not let cord hang over edge of table or counter or come in contact with hot surfaces including a stove.**

Regarding the mini chopper attachment (depending on model):

- **Blade is sharp. Handle carefully.**
- **Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the mini chopper. A scraper may be used but only when the mini chopper is not running.**

- To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
- Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
- Do not attempt do defeat the cover interlock mechanism.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION :

This appliance is intended for household use only. Do not use it for commercial purposes. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by the nearest authorized KRUPS Service Center.

Do not immerse the appliance in water.

To reduce the risk of fire or electric shock, do not open the appliance. No user serviceable parts inside. Repair should be done by an authorized KRUPS Service Center only.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTION :

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Description

Parts of the hand unit

a Front connector

b Rear connector

c Turbo switch (for use with front connector)

d Control button:

d1 Start / Stop and electronic speed control

d2 Ejection (front connector)

e Cord wrap with hanging clip

Depending on model

. Atachment for front connector

f Mixing Beaters

g Dough Hooks

. Attachment for rear connector (depending on model)

h Mini-chopper

h1 Cover

h2 Bowl

h3 Blade

Stand Unit

i Stand

i1 Adjustable arm

i2 Button for unlocking the hand-mixer

i3 Button for unlocking the adjustable arm

i4 Bowl

i5 Spatula

Safety recommendations 

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: any use which does not conform to the instructions will absolve Krups from any liability.
- Never leave the appliance within reach of children without supervision. The use of this appliance by children must always be supervised.
- Ensure that the voltage rating of your appliance does in fact correspond to that of your household electrical wiring system.

Any connection error will void the warranty.

- Any servicing other than cleaning and normal maintenance by the customer must be performed by an authorized Krups service center.
- Do not allow the power cord to hang down within reach of children.
- If the power cord or the plug are damaged, do not use the appliance. To avoid any risk, these must be replaced by an authorized Krups service center (see Krups Service Stations booklet).
- **Never touch the mixing beaters or dough hooks when the appliance is working.**
- Never use attachments with different functions at the same time (e.g. dough hooks and mixing beaters, etc.).

Important: Your appliance is fitted with two connectors **(1)**:

- a front connector (a) for fitting the attachments (f, g,) (depending on model)
- a rear connector (b) for fitting accessory (h) (depending on model).

. Mini chopper (depending on model):

- Do not put the blade in your mouth.
- Always remove the blade before emptying the bowl.
- The mini-chopper is suitable for processing small quantities only. Never exceed the amounts stated in the instruction booklet (see p.12).
- Do not run the mini chopper empty.
- Allow cooked foods to cool down before putting them into the bowl.
- Do not place the bowl in an oven or microwave.

Before using your appliance for the first time

- Clean the various parts of the appliance (refer to the «Cleaning» section of this instruction book) with some dish-washing liquid. Wipe and dry after cleaning.

Using attachments on the front connector :

. Mixing Beaters and Dough Hooks

- With the control button (d) in position "0", insert the mixing beaters or dough hooks until they are locked into place. Always insert the attachment equipped with a toothed crown into the opening indicated on the appliance by a crown which is similarly toothed **(2)**.
- Plug in the appliance.
- Depending on the quantity to be prepared, place the ingredients in an appropriate container.
- Insert the mixing beaters or dough hooks into the container and start the appliance by turning the control button (d) to the right.

To prevent splashing when starting or for delicate preparations (creams, sauces), your appliance is fitted with an anti-splash function (position "S"). To use this:

- Push the control button (d) to the right in position "S" **(3)**.
- To continue with the preparation, choose a faster speed **(4)**.

The appliance is equipped with a Turbo button (c) which allows you instant access to the full power of your appliance **(5)**.

- When you have finished using the mixer, reset the control button (d) to position "0".
- Unplug the appliance.
- Eject the mixing beaters or dough hooks by pushing the control button (d) to the "Eject" position **(6)**.

. Stand

- The stand is to be used with the hand-mixer equipped with mixing beaters or dough hooks only.
- Engage the hand-mixer on the adjustable arm (i1) until it clips into place **(7)**.
- While holding the button for unlocking the adjustable arm (i3), tilt the articulated arm up with the aid of the hand mixer handle **(8)**.
- Insert the mixing beaters or the dough hooks until they are completely locked in place **(9)** (notched attachment in notched outlet).
- Insert the handle of the spatula (i5) into the slot on the articulated arm **(10)**. This spatula keeps the ingredients within the mixing zone of the bowl when using the mixer with the stand unit.
- Place the bowl in position. The bowl tilts and rotates to ensure optimum stirring and mixing.
- While holding the button for unlocking the adjustable arm (i3), lower the articulated arm until it engages **(11)**.
- Plug in the hand-mixer.
- After use, unplug the hand-mixer.
- While holding the button for unlocking the adjustable arm (i3), tilt the articulated arm up with the aid of the hand mixer handle **(12)**.
- Eject the mixing beaters or dough hooks **(13)**.
- Remove the bowl.
- While holding down the button for unlocking the hand-mixer (i2), disengage the hand-mixer **(14)**.

Note :

- Never operate the hand-mixer with the stand arm raised.
- Never run the appliance for more than 10 minutes at a time with the mixing beaters or for more than 5 minutes with the dough hooks. This will prevent the appliance from overheating.
- The maximum quantity of dough or pastry, including all ingredients, is 4.4Lbs (2 kg) based on 2.2 Lbs (1 kg) of flour for risen dough and 1.6 Lbs (750 g) of flour for shortcrust pastry.

Using the mini chopper on the on the rear connector (depending on model)

This attachment is suitable for chopping: parsley, fruits, vegetables, lean meat, nuts, cheese, breadcrumbs, baby foods and for mixing small quantities of liquids. The maximum power of your hand-mixer is reached with the mini-chopper attachment.

- Wash the blade and the bowl before using them for the first time.
- Fit the blade (h3) in the bowl (h2) then pour in the ingredients **(15) (16)**.
- Lock the cover onto the bowl by turning it **(17)**.
- Put the hand-mixer on the mini-chopper using rear connector (b) **(18)**.
- Plug in the hand-mixer.

For safety reasons, the hand-mixer detects the presence of accessories on the rear outlet.

- During use, keep hold of the control button (d); if you release it, it will automatically return to the position “0”.

To prevent splashing when starting liquid preparations , your appliance is fitted with an anti-splash function. To use this:

- Push and hold the control button (d) in position “S” **(3)**.
- To continue with the preparation, choose a faster speed, still holding the control button (d) **(4)**.
- Unplug the hand-mixer once you have finished using it.
- Remove the mini-chopper, unscrew the cover and remove the blade before removing the minced foods **(19) (20)**.

Important Notice

- In order to prevent any damage to the blade and to the bowl, do not chop hard foods: coffee beans, ice cubes, chocolate, cereals, rice, spices and horseradish.
- Remove bones and sinews from meat before placing in the bowl.

Instructions for chopping

		Max. wt.	Time (secs.)
Parsley	Wash, remove stalks, dry well and put in chopping bowl	30 g (1 oz)	20
Onions, Shallots	Peel and cut into 2-3 cm (1-2inch) pieces	150 g (5 oz)	by pulsing
Garlic	Peel	150 g (5 oz)	by pulsing
Lean meat	Cut into 2 cm (2 inch) cubes	250 g (9 oz)	30
Apples	Peel, core and cut into 2 cm pieces (1 inch)	200 g (7 oz)	20
Carrots	Peel and cut into 2 cm (1 inch) pieces	200 g (7 oz)	20
Hazeluts, peanuts, al-monds, wal-nuts	Do not put pieces of shell into bowl	125 g (4.4 oz)	45
Rusks	Break into pieces	1 slice	20-30
Dry bread	Cut into pieces	1 slice	20-30
Cheese (example : Gruyère)	Cut into 2 cm (1 inch) cube	100 g (3.5 oz)	45
Liquids		150 ml (1/2 cup)	15

When the mini-chopper has run for 45 seconds non-stop, allow it to cool down for 2 minutes.

Cleaning

- Unplug the appliance.
- Do not immerse the body of the appliance, the stand and the cover of the mini chopper in water. Use only a damp cloth.
- Clean the mixing beaters and dough hooks, the blade and the bowls under running water and dishwashing soap or in the dishwasher. Rinse and dry.

What to do if your appliance does not work

- Make sure the attachments have been correctly fitted.
- Check the electrical connection.

If your appliance still does not work, contact an authorized Krups service center (see list in the Krups Service Stations booklet).

Recipes

. Apple pie

. Shortcrust pastry: 300 g (10 oz) flour, 150 g (5 oz) butter, 15 ml (1/15 cup) water, 1 pinch salt.

.Filling: 4 or 5 apples, 2 tbsps sugar, 1 tsp cinnamon, 1 tsp nutmeg, juice of a lemon, 10g (1/3 oz) butter.

. 1 pie dish: 28 cm in diameter (11” ins.)

. Preparation time: 18 to 20 min.

- Using the whisks, mix the flour, salt and butter in pieces until it «crumbs» (min. speed).
- Then, using the dough hooks, gradually add water while kneading (medium speed, then max.) until it forms a ball.
- Leave to rest for 1 hour in the fridge.
- In a bowl, mix the finely sliced apples with the sugar, cinnamon and nutmeg.
- Roll out 2/3 of the pastry, lining the buttered pie dish above the edges.
- Place the apples on the bottom, sprinkle with lemon juice and scatter with small cubes of butter.
- Cover the apples with the rest of the pastry and seal the edges together.
- Make a small hole in the centre of the dish and bake for 35 min at 220 °C (400°F).

You can replace the apples with: 800 g (28 oz) rhubarb, chopped into pieces, or 500 g (18 oz) rhubarb + 300 g (10 oz) raspberries and 1 tbsp flour, 6 tbsp sugar and 10g (1/3 oz) butter.

. Strawberry tart

. Shortcrust pastry: 250g (9 oz) flour, 125g (4.4 oz) butter, 125g (4.4 oz) sugar, 1 egg.

. Custard cream: 1/4 l (1/2 Pt) milk, 2 egg yolks, 50g (2 oz) sugar, 25g (1 oz) flour, a few drops of vanilla essence.

. 800g (28 oz)strawberries

. 1 pie dish: 28 cm in diameter (11” ins.)

. Preparation time: 20 min

- Using the whisks, mix the flour, sugar and butter in pieces until it «crumbs» (min. speed).
- Then, using the dough hooks, add the egg and knead until a ball forms (medium speed at first then max).
- Leave to rest for 1 hour in the fridge.
- Boil the milk with the vanilla.
- During this time, using the whisks, process the egg yolks and the sugar (medium speed, then max). The mixture must turn white.
- Add the flour and mix (medium speed).
- Then at min. speed, pour in the boiling milk with care and mix.
- Heat the preparation, stirring with a spoon until it thickens. Allow to cool, stirring continuously.
- Roll out the pastry and use it to line the buttered pie dish. Pierce the bottom with a fork, line with aluminium foil and cover with pulses.
- Bake for 20 min at 180°C (324 °F).
- Remove the pulses and the aluminium foil and allow to cool.
- Spread the custard cream on the base of the tart and fill with strawberries.
- Coat with redcurrant jelly.

. Chocolate cake

. 3 eggs, 170g (6 oz) sugar, 170g (6 oz) butter, 150g (5.3 oz) flour, 2 tbsp cocoa powder, 6g (1/5 oz) baking powder (1/2 sachet).

. 1 loose-bottomed cake tin: 22 cm in diameter (10” ins.)

. Preparation time: 11 min

- Using the whisks, mix the eggs and sugar in a salad bowl (medium speed): the mixture should be smooth and slightly runny.
- Add the butter (medium speed), then the flour, the cocoa and the baking powder (min. speed while adding then medium speed to smooth it).
- Pour the mixture into the buttered cake tin and bake for 50 min at 170°C (306 F).
- You can:

. add some pieces of walnut, chocolate shavings or crystallised orange peel to the mixture.

. add to the cake mixture 2 tbsp ground almonds or walnuts.

. coat your cake with chocolate icing made by melting 100g (3.5 oz)plain chocolate with 20g (1 oz) butter.

. Jam Swiss roll

. 3 eggs, 90g (3 oz) sugar, 40g (1.4 oz) flour, 30g (1 oz) potato starch, 1 pot of jam or jelly (apricot, orange, raspberry, redcurrant, etc.).

. 1 rectangular tin: 33 x 22 cm (12" ins X 10" ins)

. Preparation time: 10 min

- Using the whisks, process the sugar and the egg yolks (max. speed): the mixture must turn white.
- Add the flour and the potato starch then mix (min. speed).
- Clean the whisks and beat the egg whites separately until stiff (max. speed).
- Mix the two preparations (min. speed).
- Line the tin with buttered greaseproof paper, pour in the cake mixture and bake for 15 min at 170°C (306 °F).
- When the cake is slightly browned, immediately tip it out of the tin onto a damp cloth sprinkled with sugar. Remove the greaseproof paper.
- Roll the cake in the cloth and allow to cool.
- Then, unroll the cake and spread it with jam or jelly.
- Roll it up again and trim the ends.

You can also:

. fill this cake with custard cream,

. replace the potato starch with cocoa powder and line the roll with whipped cream.

. Almond and apricot tart

. Puff pastry: 200g (7 oz) flour, 10 ml (1/20 cup) water, 160g (5.6 oz) butter, 1 pinch salt.

. Filling: 1kg fresh apricots or 1 can of apricots in syrup, 60g (2 oz) butter, 70g (2.5 oz) sugar, 70g (2.5 oz) ground almonds, 1 whole egg + 1 yolk, 2 tbsp apricot jam.

. 1 pie tin: 28 cm , in diameter (11" ins.)

. Preparation time: 2 h for the puff pastry + 10 min to complete the tart.

- Place the flour and the salt together in a bowl. Add water gradually, kneading with the dough hooks until a ball is formed (medium speed then max).
- Allow to rest 20 min in a cool place.
- Turning and rolling the pastry:
- Roll out the pastry to a square 1 cm (1/2 inch) thick.
- Process the butter until it has the same consistency as the pastry and roll it out in the middle of the square. Enclose the butter by folding in, 2 by 2, the opposite corners of the square.
- Roll out the pastry into a rectangle 2 cm (1 inch) thick and fold it in 3.
- Allow the pastry to rest for 20 min and repeat the last operation 2 more times.
- Place the pastry in a cool place.
- In a bowl, mix, using the whisks, the sugar, ground almonds, butter and the eggs (medium speed then max).
- Turn the pastry twice more before lining the pie tin. Distribute over the base, after pricking with a fork, the preparation with the almonds and place the apricots, sliced in 2, on top.
- Bake for 30 min at 240°C (432 °F). then coat with apricot jam.

. Apple fritters

. Doughnut batter: 125g (4.4 oz) flour, 1 egg, 1 tbsp oil, 1 pinch salt, 15 ml (1/15 cup) milk, 4 apples, 1 tbsp cinnamon, 75g (2.6 oz) sugar, the juice of a lemon.

. For frying: oil.

. Preparation time: 5 min for the batter.

- Using the whisks, mix in a bowl the flour, egg, oil, salt and 2 tbsp. milk until the mixture is smooth (medium speed then max).
- Add the milk gradually, at the same time reducing the speed. Allow to rest for 1 h in a cool place.
- During this time, mix the sugar and the cinnamon.
- Keep the apples whole, peel them, remove the pips and cut them into rounds. Sprinkle them with the mixture of sugar and cinnamon, and sprinkle with lemon juice. Cover and leave to marinate in a cool place for 30 min.
- Dip the apple rounds into the doughnut batter until they are completely coated, then into the hot oil.
- Cook in batches of 4. Serve hot.

You can prepare fritters in the same way with all sorts of fresh fruits: pineapples, bananas, apricots, pears, etc.

- Always take extra care when placing foods into hot oil. Take precautions in case of splashing, never leave hot oil unattended.

. Bread

. 250g (9 oz) white flour, 100g (3.5 oz) wholemeal flour, 1 sachet dry baker's yeast, 10g (1/3 oz) sugar, 10g (1/3 oz) butter, 200 ml (1 cup) water, 1g salt.

. 1 cake tin: 24 cm (9" ins.)

. Preparation time: 7 min

- Mix in a salad bowl, using the dough hooks, the 2 types of flour, salt, butter, sugar and yeast (medium speed).
- Add water gradually, until a ball is formed (medium speed then max).
- Cover the salad bowl with a damp cloth and leave to stand for 30 min in a warm place.
- Place the dough in the buttered and floured tin. Leave to rise again for 1 h.
- Bake for 25 min at 240°C (432 °F).

You can, if you like, mix into the dough 150g (5 oz) walnut pieces, 300g (10 oz) raisins, 200g (7 oz) black olives, 200g (7 oz)small bacon cubes, 2 tbsp cumin seeds, etc.

You can also divide the dough into small balls to make small individual rolls.

. Braided brioche

. 500g (18 oz) flour, 2 sachets dry baker's yeast, 200g (7 oz) butter, 50g (2 oz) sugar, 1 pinch salt, 5 eggs, 2 tbsp warm milk.

. Preparation time: 8 min for the dough + 2 h to rise.

- In a salad bowl, using the dough hooks, combine the flour, yeast, warm milk, sugar, salt and 5 eggs for 2 min (medium speed then max).
- Add the butter piece by piece until you have an elastic dough.
- Cover the salad bowl with a damp cloth and leave to rise for 1 h in a warm place (until the dough has doubled in volume). Then divide the dough into 3.
- Roll each piece by hand to form 3 long «strips» which you then braid.
- Place the braid on a buttered and floured baking tray and again leave it to rise for 1 h. Bake for 40 to 45 min at 180°C (324 °F).

You can also leave the dough unbraided and bake it in a cake tin or create small brioches by dividing the dough into small balls.

Limited One Year Warranty

Your KRUPS # F506 or F507 is covered by the following warranty :

If within one year from date of purchase this KRUPS product fails to function because of defects in materials or workmanship, KRUPS North America will, at its option, repair or replace the unit with out charge, provided the owner has a proof of date of purchase.

This warranty will be void if malfunction was caused by damage to the product by accident, misuse, use on frequency or voltage other than marked on the product and/or described in the instructions, abuse including tampering, damage in transit, or use for commercial purposes. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which may vary from state to state.

GUARANTEE OF PERFORMANCE

This fine KRUPS product is manufactured according to a rigid code of quality standards, and, with minimum care, should give years of service. However, should the need arise for repairs or for replacement parts within or after the warranty period, please call our CONSUMER SERVICE DEPARTMENT:

USA :(800) 526-5377

24-hours a day, 7 days a week

Canada : (905) 669-0114

Monday-Friday 8:00 a.m - 4:30 p.m

You will be provided with specific instruction on how to get your product repaired.

The department will also be able to answer any general product questions you may have.

Before calling the Consumer Service Department, please have the type number of your KRUPS appliance available.

You must have this information before calling our Consumer Service Department so that we may better answer your questions. The type number can be located by looking at the bottom of your appliance.

This product is Type # F506 or F507

Any general correspondance can be addressed to:

USA :KRUPS North America, Inc.

P.O. Box 3900

Peoria, IL 61612

Canada : KRUPS Service

20 Caldari Rd

Concord, Ontario

L4K 4N8

IMPORTANTES MISES EN GARDE

L'utilisation d'appareils électriques nécessite le respect de certaines règles élémentaires de sécurité, parmi lesquelles :

- **Lisez attentivement toutes les instructions.**
- **Pour éviter les risques d'électrocution, ne mettez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.**
- **Surveillez de près vos enfants lorsque ceux-ci utilisent ou sont à proximité de l'appareil.**
- **Débranchez l'appareil après utilisation, avant toutes manipulations (montage et démontage des accessoires) et avant nettoyage.**
- **Evitez de toucher les pièces en mouvement.**
- **Pendant le fonctionnement de l'appareil, éloignez vos mains, vos cheveux, vos vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles des accessoires du batteur pour réduire les risques d'accident et/ou de détérioration du batteur.**
- **Retirez les accessoires du batteur avant de les laver.**
- **N'utilisez pas votre appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, en cas de dysfonctionnement, après une chute ou autre dommage de quelque nature que ce soit. Faites examiner et/ou remplacer l'appareil par le centre service agréé KRUPS le plus proche.**
- **Ne posez pas le batteur sur un plateau, un socle ou une table instable. Il pourrait tomber et blesser quelqu'un ou se détériorer.**
- **Pour éviter que l'appareil ne prenne feu ainsi que les risques d'électrocution et de blessure, utilisez exclusivement les accessoires recommandés et vendus par KRUPS.**
- **N'utilisez pas l'appareil en extérieur.**
- **Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur un angle vif, à proximité d'une source de chaleur, pas même une cuisinière.**

Concernant le mini-hachoir (selon modèle) :

- **La lame est tranchante. Manipulez avec précaution.**

- **Pour limiter les risques de blessures graves et de détérioration de l'appareil, gardez vos mains et vos ustensiles à distance de la lame coupante lorsque vous hachez des aliments. Vous pouvez utiliser une raclette mais à condition que le mini-hachoir ne soit pas branché.**
- **Pour limiter les risques de blessures, ne fixez jamais de lame tranchante sur le corps de l'appareil sans avoir, au préalable, installé correctement le bol.**
- **Assurez-vous que le couvercle est bien fermé avant de faire fonctionner l'appareil.**
- **N'essayez pas de forcer le mécanisme de verrouillage du couvercle.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ATTENTION :

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales. Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien courant par l'utilisateur doit être effectuée par un centre service agréé KRUPS.

Ne mettez pas l'appareil sous l'eau.

Pour éviter que l'appareil prenne feu ainsi que les risques d'électrocution, n'ouvrez pas le batteur. Aucune pièce ne peut être réparée par l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée exclusivement par un centre service agrée KRUPS.

INSTRUCTIONS SPECIFIQUES AU CORDON D'ALIMENTATION :

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une des lame est plus large que l'autre). Pour des raisons de sécurité, cette fiche ne s'adapte que d'une seule façon à une prise polarisée. Si la fiche ne s'adapte pas à la prise, retournez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, adressez-vous un électricien qualifié. Ne tentez en aucun cas de neutraliser ce dispositif de sécurité.

Description

Eléments de l'appareil

a Sortie avant
b Sortie arrière
c Bouton Turbo (à utiliser avec la sortie avant)
d Bouton de commande:
d1 Marche / Arrêt et variation de vitesse électronique
d2 Ejection (sortie avant)
e Enrouleur du câble avec clip d'accrochage

En fonction du modèle

. Accessoire sur sortie avant

f Fouets
g Malaxeurs

. Accessoire sur sortie arrière (selon modèle)

h Mini-hachoir
h1 Couvercle
h2 Bol
h3 Lame
Stand
i Socle
i1 Bras articulé
i2 Bouton de déverrouillage du batteur
i3 Bouton de déverrouillage du bras articulé
i4 Bol
i5 Spatule

Conseils de sécurité 

- **Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser votre appareil pour la première fois : toute utilisation non conforme aux instructions dégage KRUPS de toute responsabilité.**
- **Ne laissez jamais l'appareil à la portée des enfants sans surveillance. Toute utilisation de cet appareil par des enfants doit être faite sous surveillance.**
- Assurez-vous que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien courant de l'appareil par l'utilisateur doit être effectuée par un centre service agréé KRUPS.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à la portée des enfants.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Pour éviter tout risque d'électrocution, ceux-ci doivent être remplacés par un centre service agréé KRUPS (voir liste dans le livret «KRUPS Service»).
- **Ne touchez jamais les fouets ou les malaxeurs lorsque l'appareil est en marche.**
- N'utilisez jamais les accessoires ayant des fonctions différentes simultanément (ex : malaxeurs et fouets, etc.).

Important : Votre appareil est équipé de deux sorties **(1)** :

- sortie avant (a) pour accueillir des accessoires (f, g,) (selon modèle)
- sortie arrière (b) pour accueillir des accessoires (h) (selon modèle).

. Mini hachoir (selon modèle) :

- Ne mettez pas la lame dans votre bouche.
- Retirez toujours la lame avant de vider le bol.
- Le mini-hachoir convient uniquement pour les petites quantités. Ne dépassez jamais les quantités mentionnées dans le manuel d'instructions.
- N'utilisez pas le mini-hachoir à vide.
- Laissez refroidir les aliments cuisinés avant de les mettre dans le bol.
- Ne mettez pas le bol au four ou au micro-onde.

Avant la première utilisation

- Nettoyez les différents accessoires (voir le chapitre «Nettoyage»). Rincez et essuyez.

Utilisation des accessoires en sortie avant

. Fouets et malaxeurs

- Après avoir vérifié que le bouton de commande (d) était en position “0”, insérez les fouets ou les malaxeurs jusqu’à leur blocage complet. Introduisez toujours l’accessoire muni d’une couronne dentée dans l’ouverture indiquée sur l’appareil par une couronne également dentée **(2)**.
- Branchez l’appareil.
- Selon la quantité à préparer, placez les ingrédients dans un récipient approprié.
- Plongez les fouets ou les malaxeurs dans le récipient et mettez en marche votre appareil en poussant le bouton de commande (d) vers la droite.

Pour éviter les projections au démarrage ou pour les préparations délicates (crèmes, sauces), votre appareil est équipé d’une fonction anti-projections (position “S”). Pour l’utiliser :

- Poussez le bouton de commande (d) vers la droite en position “S” **(3)**.
- Pour poursuivre la préparation, choisissez une vitesse supérieure **(4)**.

L’appareil est équipé d’un bouton Turbo (c) qui vous permet instantanément d’utiliser la pleine puissance de votre appareil **(5)**.

- En fin d’utilisation, repositionnez le bouton de commande (d) sur “0”.
- Débranchez l’appareil.
- Ejectez les fouets ou les malaxeurs en positionnant le bouton de commande (d) sur “Eject” **(6)**.

. Stand

- Le stand doit uniquement être utilisé avec le batteur équipé des fouets ou des malaxeurs.
- Engagez **(7)** le batteur sur le bras articulé (i1).
- Tout en maintenant le bouton de déverrouillage du bras articulé (i3), basculez le bras articulé à l’aide de la poignée du batteur **(8)**.
- Insérez les fouets ou les malaxeurs jusqu’à leur blocage complet **(9)** (accessoire cranté dans ouverture crantée).
- Insérez le manche de la spatule (i5) dans la fente du bras articulé **(10)**. Cette spatule permet de conserver les ingrédients dans la zone de mélange du bol.
- Mettez le bol en place. Le bol s’incline et tourne pour garantir un brassage et un malaxage optimal de la préparation.
- Tout en maintenant le bouton de déverrouillage du bras articulé (i3), abaissez le bras articulé jusqu’à enclenchement **(11)**.
- Branchez le batteur.
- Après utilisation, débranchez le batteur.
- Tout en maintenant le bouton de déverrouillage du bras articulé (i3), basculez le bras articulé à l’aide de la poignée du batteur **(12)**.
- Ejectez les fouets ou les malaxeurs **(13)**.
- Retirez le bol.
- Tout en maintenant le bouton de déverrouillage du batteur (i2), désengagez le batteur **(14)**.

Remarque :

- Ne faites jamais fonctionner le batteur lorsque le bras du stand est levé.
- N’utilisez jamais l’appareil plus de 10 minutes consécutives avec les fouets ou plus de 5 minutes avec les malaxeurs. Vous éviterez ainsi une surchauffe de l’appareil.
- La quantité maximum de pâte, tous ingrédients compris, est de 2 kg, avec pour base 1 kg de farine pour une pâte levée et 750 g pour une pâte brisée.

Utilisation du mini-hachoir sur la sortie arrière (selon modèle)

Cet accessoire convient pour : hacher le persil, les fruits, les légumes, la viande maigre, les noisettes, le fromage, la panure, les aliments pour bébés et pour mixer les petites quantités de liquides. Cet accessoire mini-hachoir vous permet d’obtenir la puissance maximale de votre batteur.

- Lavez la lame et le bol avant de les utiliser pour la première fois.

- Disposez la lame (h3) dans le bol (h2) puis versez-y les ingrédients **(15) (16)**.
- Verrouillez le couvercle sur le bol en tournant **(17)**.
- Mettez le batteur sur le mini-hachoir à l'aide de la sortie arrière (b) **(18)**.
- Branchez le batteur.

Pour des raisons de sécurité, le batteur détecte la présence d'accessoires en sortie arrière.

- Pendant l'utilisation, maintenez le bouton de commande (d) ; si vous le relâchez, il se repositionnera automatiquement sur "0".

Pour éviter les projections au début de vos préparations liquides, votre appareil est équipé d'une fonction anti-projections. Pour l'utiliser :

- Maintenez le bouton de commande (d) en position "S" **(3)**.
- Pour poursuivre la préparation, choisissez une vitesse supérieure tout en maintenant le bouton de commande (d) **(4)**.
- Débranchez le batteur après utilisation.
- Retirez le mini-hachoir, dévissez le couvercle et retirez la lame avant de retirer les aliments hachés **(19) (20)**.

Remarques importantes

- Afin de ne pas détériorer la lame ou le bol, ne pas hachez des aliments durs : café, glaçons, chocolat, céréales, riz, épices et raifort.
- Retirez les os et les nerfs de la viande avant de la mettre dans le bol.

Instructions pour hacher

		Quantité Max.	Temps (seconde)
Persil	Lavez, retirez les queues, séchez et mettez dans le bol	30 g	20
Oignons, Echalottes	Epluchez et coupez en morceaux de 2-3 cm	150 g	par impulsion
Ail	Epluchez	150 g	par impulsion
Viande maigre	Coupez en morceaux de 2 cm	250 g	30
Pommes	Pelez, retirez les pépins et coupez en morceaux de 2 cm	200 g	20
Carottes	Epluchez et coupez en morceaux de 2 cm	200 g	20
Noisettes, cacahuètes, amandes, noix	Ne mettez pas de morceaux de coquilles dans le bol	125 g	45
Biscottes	Cassez en morceaux	1 tranche	20-30
Pain sec	Coupez en morceaux	1 tranche	20-30
Fromage (ex.: le Gruyère)	Coupez en petits dés de 2 cm	100 g	45
Liquides		150 ml	15

Après 45 secondes d'utilisation sans interruption, laissez reposer votre mini-hachoir pendant deux minutes.

Nettoyage

- Débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas le corps de votre appareil, le socle ou le couvercle du mini-hachoir dans l'eau. Utilisez simplement un chiffon humide.
- Vous pouvez nettoyer les fouets, les malaxeurs, la lame et les bols à l'eau courante avec du produit vaisselle ou au lave-vaisselle. Rincez puis séchez.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

- Assurez-vous que les accessoires sont bien en place.
- Vérifiez le branchement électrique.

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas, contactez un centre service agréé KRUPS (voir liste dans le livret «KRUPS Service»).

Recettes

. Tarte aux pommes

. Pâte brisée : 300 g de farine, 150 g de beurre, 15 ml d'eau, 1 pincée de sel.

.Garniture : 4 ou 5 pommes, 2 cuil. à soupe de sucre, 1 cuil. à café de cannelle, 1 cuil. à café de muscade, jus de citron, 10g de beurre.

. 1 moule à tarte : 28 cm de diamètre

. Temps de préparation : 18 à 20 min.

- Avec les fouets, mélangez la farine, le sel et le beurre en morceaux jusqu'à obtenir des «miettes» (vitesse mini).
- Ajoutez ensuite progressivement de l'eau en pétrissant la pâte à l'aide des malaxeurs (vitesse moyenne puis maxi) jusqu'à obtention d'une boule.
- Laissez reposer pendant une heure au réfrigérateur.
- Dans un bol, mélangez les pommes coupées en fines tranches avec le sucre, la cannelle et la muscade.
- Etalez les 2/3 de la pâte et garnissez-en le moule que vous aurez pris soin de beurré en la faisant déborder.
- Disposez les pommes sur le fond, arrosez le tout de jus de citron et dispersez ça et là les morceaux de beurre.
- Recouvrez les pommes avec le reste de la pâte et soudez les bords entre eux.
- Faites un petit trou au centre et faites cuire au four pendant 35 min à 220 °C.

Vous pouvez remplacer les pommes par 800 g de rhubarbe coupée en morceaux ou par 500 g de rhubarbe + 300 g de framboises et une cuil. à soupe de farine, 6 cuil. à soupe de sucre et 10g de beurre.

. Tarte aux fraises

. Pâte brisée : 250g de farine, 125g de beurre, 125g de sucre, 1 œuf.

. Crème pâtissière : 1/4 l de lait, 2 jaunes d'œuf, 50g de sucre, 25g de farine, quelques gouttes de vanille.

. 800g de fraises

. 1 moule à tarte : 28 cm de diamètre

. Temps de préparation : 20 min

- Avec les fouets, mélangez la farine, le sucre et le beurre en morceaux jusqu'à obtenir des «miettes» (vitesse mini).
- Ajoutez ensuite les œufs en pétrissant la pâte à l'aide des malaxeurs jusqu'à obtention d'une boule (vitesse moyenne puis maxi).
- Laissez reposer pendant une heure au réfrigérateur.
- Plongez la vanille dans le lait et portez le tout à ébullition.
- Pendant ce temps, mélangez les jaunes d'œuf et le sucre avec les fouets (vitesse moyenne puis maxi). Le mélange doit tourner au blanc.
- Ajoutez la farine et mélangez (vitesse moyenne).
- Versez ensuite le lait bouillant avec précaution et mélangez (vitesse mini).
- Faites cuire la préparation en remuant avec une cuillère jusqu'à épaississement. Laissez refroidir tout en continuant de remuer.
- Etalez la pâte et garnissez en le moule que vous aurez pris soin de beurrer. Piquez le fond avec une fourchette, tapissez-le avec une feuille d'aluminium et recouvrez le tout avec des légumes secs.
- Faites cuire au four pendant 20 min à 180°C.
- Retirez les légumes secs ainsi que la feuille d'aluminium et laissez refroidir.
- Versez la crème pâtissière sur le fond de tarte et garnissez-le de fraises.
- Nappez le tout avec de la gelée de groseilles.

. Gâteau au chocolat

. 3 œufs, 170g de sucre, 170g de beurre, 150g de farine, 2 cuillères à soupe de chocolat en poudre, 6g de levure chimique (1/2 sachet).

. 1 moule à manqué : 22 cm de diamètre

. Temps de préparation : 11 min

- Avec les fouets, mélangez les œufs et le sucre dans un saladier (vitesse moyenne) : le mélange doit former un ruban.

• Ajoutez le beurre (vitesse moyenne), puis la farine, le chocolat et la levure (vitesse mini pendant l'adjonction des ingrédients puis vitesse moyenne pour homogénéiser).

• Versez le mélange dans le moule à gâteau dont vous aurez pris soin de beurrer le fond et faites cuire au four pendant 50 min à 170°C.

• Vous pouvez :

. ajouter à la pâte des morceaux de noix, des éclats de chocolat ou de la peau d'orange confite.

. ajouter à la préparation 2 cuil. à soupe de poudre d'amandes ou de noix.

. nappez votre gâteau d'un glaçage au chocolat obtenu en faisant fondre 100g chocolat noir avec 20g de beurre.

. Biscuit roulé à la confiture

. 3 œufs, 90g de sucre, 40g de farine, 30g de fécule de pomme de terre, 1 pot de confiture ou de gelée (abricots, oranges, framboises, groseilles, etc.).

. 1 moule rectangulaire : 33 x 22 cm

. Temps de préparation : 10 min

• Avec les fouets, mélangez le sucre et les jaunes d'œuf (vitesse maxi) : le mélange doit tourner au blanc.

• Ajoutez la farine et la fécule de pomme de terre puis mélangez (vitesse mini).

• Nettoyez les fouets et montez les œufs en neige séparément (vitesse maxi).

• Mélangez les deux préparations (vitesse mini).

• Garnissez le moule d'une feuille de papier sulfurisé, versez la pâte et faites cuire au four pendant 15 min à 170°C.

• Une fois que le gâteau a légèrement doré, démoulez-le immédiatement et posez le sur un torchon humide saupoudré de sucre. Retirez le papier sulfurisé.

• Roulez le gâteau dans le torchon et laissez refroidir.

• Puis, déroulez le gâteau et fourrez le de confiture ou de gelée.

• Roulez-le de nouveau et biseautez les extrémités.

Vous pouvez également :

. garnir le gâteau de crème pâtissière,

. remplacer la fécule de pomme de terre par du chocolat en poudre et fourrer le roulé de crème fouettée.

. Tarte aux amandes et aux abricots

. Pâte feuilletée : 200g de farine, 10 ml d'eau, 160g de beurre, 1 pincée de sel.

. Garniture : 1kg d'abricots frais ou 1 boîte d'abricots au sirop, 60g de beurre, 70g de sucre, 70g de poudre d'amandes, 1 œuf entier + 1jaune d'œuf, 2 cuil. à soupe de confiture d'abricots.

. 1 moule à tarte : 28 cm de diamètre

. Temps de préparation : 2 h pour la pâte feuilletée + 10 min pour terminer la tarte.

• Mettez la farine et le sel dans un bol. Ajoutez de l'eau progressivement en pétrissant avec les malaxeurs jusqu'à obtenir une boule (vitesse moyenne puis maxi).

• Laissez reposer au frais pendant 20 min.

• Feuilletage :

• Etalez la pâte en un carré d'1 cm d'épaisseur.

• Travaillez le beurre jusqu'à ce qu'il ait la même consistance que la pâte et étalez-le au milieu du carré. Enfermez le beurre en repliant 2 à 2 les coins opposés du carré.

• Etalez la pâte en un rectangle de 2 cm d'épaisseur et pliez-le en 3.

• Laissez reposer la pâte pendant 20 min et répétez cette dernière opération 2 autres fois.

• Mettez la pâte au frais.

• Dans un bol, mélangez, avec les fouets, le sucre, la poudre d'amandes, le beurre et les œufs (vitesse moyenne puis maxi).

• Donnez deux tours supplémentaires à la pâte avant de garnir le moule. Répartissez sur le fond, après l'avoir piqué avec une fourchette, la préparation aux amandes et disposez sur le dessus les abricots coupés en 2.

• Faites cuire au four pendant 30 min à 240°C puis nappez de confiture d'abricots.

. Beignets aux pommes

. Pâte à beignets : 125g de farine, 1 œuf, 1 cuil. à soupe d'huile, 1 pincée de sel, 15 ml de lait, 4 pommes, 1 cuil. à soupe de cannelle, 75g de sucre, jus de citron.

. Bain de friture.

. Temps de préparation : 5 min pour la pâte.

- Avec les fouets, mélangez dans un bol la farine, l'œuf, l'huile, le sel et 2 cuil. à soupe de lait jusqu'à ce que le mélange soit homogène. (vitesse moyenne puis maxi).
- Ajoutez progressivement le lait en diminuant la vitesse. Laissez reposer au frais pendant une heure.
- Pendant ce temps, mélangez le sucre et la cannelle.
- Gardez les pommes entières, pelez-les, retirez les pépins et coupez les en rondelles. Saupoudrez-les avec le mélange sucre/cannelle et arrosez le tout de jus de citron. Couvrez et laissez macérer au frais pendant 30 min.
- Plongez les rondelles de pommes dans la pâte à beignets jusqu'à ce qu'elles soient complètement enrobées, puis dans la friture chaude.
- Faites cuire 4 par 4. Servez très chaud.

Vous pouvez préparer les beignets de la même façon avec toutes sortes de fruits frais : ananas, bananes, abricots, poires, etc.

- Faites toujours extrêmement attention lorsque vous plongez des aliments dans l'huile bouillante. Méfiez vous des projections et ne laissez jamais un bain de friture sans surveillance.

. Pain

. 250g de farine blanche, 100g de farine de complète, 1 sachet de levure de boulanger sèche, 10g de sucre, 10g de beurre, 200 ml d'eau, 1g de sel.

. 1 moule à cake : 24 cm

. Temps de préparation : 7 min

- Dans un saladier, mélangez, avec les malaxeurs, les deux types de farine, le sel, le beurre, le sucre et la levure (vitesse moyenne).
- Ajoutez de l'eau progressivement jusqu'à obtenir une boule (vitesse moyenne puis maxi).
- Recouvrez le saladier d'un torchon humide et laissez reposer pendant 30 min dans un endroit tiède.
- Mettez la pâte dans le moule que vous aurez pris soin de beurrer et de fariner. Laissez de nouveau lever pendant 1 h.
- Faites cuire au four pendant 25 min à 240°C.

Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter à la pâte 150g de morceaux de noix, 300g de raisins secs, 200g d'olives noires, 200g de lardons, 2 cuil. à soupe de graines de cumin, etc.

Vous pouvez également partager la pâte en petites boules pour réaliser des petits pains individuels.

. Brioche tressée

. 500g de farine, 2 sachets de levure de boulanger sèche, 200g de beurre, 50g de sucre, 1 pincée de sel, 5 œufs, 2 cuil. à soupe de lait tiède.

. Temps de préparation : 8 min pour la pâte + 2 h de levée.

- Dans un saladier, mélangez, avec les malaxeurs, la farine, la levure, le lait tiède, le sucre, le sel et les 5 œufs pendant 2 min (vitesse moyenne puis maxi).
- Ajoutez le beurre morceau par morceau jusqu'à obtenir une pâte élastique.
- Couvrez le saladier d'un torchon humide et laissez lever pendant 1 h dans un endroit tiède (jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume). Puis, divisez la pâte en 3.
- Roulez chaque morceau à la main pour former 3 longues «lanières» que vous tresserez.
- Posez la tresse sur une plaque à pâtisserie que vous aurez pris soin de beurrer et de fariner et laissez de nouveau lever pendant 1 h. Faites cuire au four pendant 40 à 45 min à 180°C.

Vous pouvez également ne pas tresser la pâte et la faire cuire dans un moule à cake ou

réaliser de petites brioches en divisant la pâte en petites boules.

Garantie limitée d'un an

Votre appareil n° 506 ou 507 est couvert par la garantie suivante :

Si dans la période d'un an qui suit la date de l'achat, le présent appareil KRUPS cesse de fonctionner du fait de vices de matériaux ou de fabrication, KRUPS Amérique du Nord, à sa discrétion, réparera ou remplacera l'appareil sans facturation, à condition que le propriétaire possède la preuve de la date d'achat.

La présente garantie est nulle si le mauvais fonctionnement résulte de dégâts causés à l'appareil par accident, mauvaise utilisation, utilisation à une fréquence ou à une tension autres que celles indiquées sur l'appareil ou décrites dans les instructions, usage abusif y compris altération, dégâts en cours de transport ou utilisation à des fins commerciales. La présente garantie vous donne des droits juridiques déterminés. Vous pouvez bénéficier également d'autres droits, qui peuvent varier suivant la province et l'état.

GARANTIE DE RENDEMENT

Cet appareil KRUPS de qualité est fabriqué suivant un code strict de normes de qualité et, avec un minimum de soin, devrait vous donner satisfaction pendant de longues années. Toutefois, si des réparations ou des pièces de rechange devaient se révéler nécessaires pendant ou après la période visée par la garantie, veuillez téléphoner à notre SERVICE À LA CLIENTÈLE :

USA : (800) 526-5377
24 heures sur 24, 7 jours sur 7
Canada : (905) 669-0114
Du lundi au vendredi, de 8h00 à 16h30

Vous recevrez des instructions précises sur la façon de faire réparer votre appareil.
Le service pourra aussi répondre à toute question générale que vous aimeriez poser au sujet des appareils.
Avant de téléphoner au Service à la clientèle, veuillez disposer du numéro du type de votre appareil KRUPS.
Vous devez posséder cette information avant de téléphoner à notre service à la clientèle pour nous permettre de mieux répondre à vos questions. Le numéro du type se trouve sur le fond de votre appareil.

Le présent appareil est du type n° 506 ou 507

Veuillez adresser toute correspondance générale à :

USA : KRUPS North America, Inc.
P.O. Box 3900
Peoria, IL 61612
Canada : Service KRUPS
20 Caldari Rd
Concord, Ontario
L4K 4N8

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos se han de seguir siempre unas medidas de seguridad básicas, incluyendo lo siguiente:

- **Lea detenidamente todas las instrucciones.**
- **Para protegerse frente al riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua o en ningún otro líquido.**
- **Es necesaria una rigurosa supervisión cuando se utilice cualquier aparato al lado o cerca de los niños.**
- **Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de instalar o de quitar componentes, y antes de limpiarlo.**
- **Evite el contacto con piezas móviles.**
- **Mantenga las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas y otros utensilios alejados de los accesorios de la batidora durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños a la batidora.**
- **Retire los accesorios de la batidora antes de lavarla.**
- **No encienda ningún aparato que tenga un cable o enchufe deteriorado, que funcione mal o que presente cualquier tipo de daño o avería. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado KRUPS más cercano para su revisión y/o reparación.**
- **No coloque esta batidora en un carrito, plataforma o mesa inestable. La batidora puede caer, provocando lesiones a algún niño o adulto o daños al aparato.**
- **El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KRUPS pueden provocar fuego, descargas eléctricas o lesiones.**
- **No lo use en el exterior.**
- **No deje que el cable cuelgue de la mesa o encimera, o que entre en contacto con superficies calientes, incluyendo hornillos.**

Con respecto al accesorio mini-picador (dependiendo del modelo):

- **La hoja está afilada. Manéjela con cuidado.**
- **Mantenga las manos y los utensilios alejados de la hoja afilada mientras corta los alimentos para reducir el riesgo de lesiones importantes a las personas o daños en el mini-picador. Se puede**

usar un rascador, pero sólo cuando el mini-picador no esté en funcionamiento.

- Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca la hoja cortante sobre la base sin antes colocar el bol en su sitio de manera adecuada.
- Asegúrese de que la tapa está fijada de manera segura antes de poner en funcionamiento el aparato.
- No intente forzar el mecanismo de bloqueo de la tapa.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIÓN:

Este aparato está pensado para su uso dentro del hogar solamente. No lo use para fines comerciales. Cualquier manipulación que no sea la limpieza y el mantenimiento de usuario debe ser realizada por el Servicio técnico autorizado KRUPS más cercano.

No sumerja el aparato en agua.

Para reducir el riesgo de fuego o descarga eléctrica, no abra el aparato. No existen piezas utilizables por el usuario dentro. La reparación debe ser realizada solamente por un servicio técnico autorizado KRUPS.

INSTRUCCIONES PARA EL CONJUNTO DE CABLE ESPECIAL:

Este aparato dispone de un enchufe polarizado (una patilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en una toma de corriente polarizada sólo de una manera. Si el enchufe no encaja, déle la vuelta. Si aún así no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe en modo alguno.

Descripción

Partes de la unidad manual

a Conector delantero
b Conector trasero
c Interruptor Turbo (para su uso con el conector delantero)
d Botón de mando:
d1 Puesta en marcha / Parada y control de velocidad electrónica
d2 Expulsión (conector delantero)
e Recogecables con clip de enganche

Dependiendo del modelo

. Accesorios para el conector delantero

f Palas batidoras
g Amasadoras

. Accesorios para el conector trasero (dependiendo del modelo)

h Mini-picador
h1 Tapa
h2 Bol
h3 Hoja
Soporte
i Pie
i1 Brazo ajustable
i2 Botón para desbloquear la batidora manual
i3 Botón para desbloquear el brazo ajustable
i4 Bol
i5 Espátula

Recomendaciones de seguridad

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme con dichas instrucciones eximirá a Krups de cualquier responsabilidad.
- No deje nunca el aparato al alcance de los niños sin la supervisión de un adulto. La utilización de este aparato por niños pequeños debe realizarse siempre bajo vigilancia.
- Asegúrese de que la tensión de su aparato se corresponde efectivamente con la de la instalación eléctrica de su casa.

Cualquier error en la conexión anulará la garantía.

- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habituales por el cliente deberá realizarse en un servicio técnico Krups autorizado.
- No deje colgando el cable de alimentación donde puedan alcanzarlo los niños.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, no utilice el aparato. Para evitar cualquier riesgo, deben reemplazarse en un servicio técnico oficial Krups (vea el folleto de Puntos de Reparación Krups).
- **No toque nunca las palas batidoras o las amasadoras cuando el aparato esté en funcionamiento.**
- No utilice nunca al mismo tiempo accesorios con diferentes funciones (p. ej. amasadoras y palas batidoras, etc.).

Importante: Su aparato está equipado con dos conectores **(1)**:

- un conector delantero (a) para acoplar los accesorios (f, g,) (dependiendo del modelo)
- un conector trasero (b) para acoplar los accesorios (h) (dependiendo del modelo).

. Mini-picador (dependiendo del modelo):

- No se meta la cuchilla en la boca.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el bol.
- El mini-picador es adecuado para elaborar pequeñas cantidades sólo. No sobrepase nunca las cantidades indicadas en el folleto de instrucciones.
- No utilice el mini-picador en vacío.
- Deje que los alimentos cocinados se enfríen antes de meterlos en el bol.
- No meta el bol en un horno o en un microondas.

Antes de usar su aparato por primera vez

- Lave las diferentes piezas del aparato (refiérase a la sección «Limpieza» de este

libro de instrucciones) con algún lavavajillas. Pásele un paño y séquelo después de limpiarlo.

Utilización de los accesorios para el conector delantero:

. Palas batidoras y Amasadoras

- Con el botón de mando (d) en la posición "0", inserte las palas batidoras o las amasadoras hasta se queden fijas en su sitio. Introduzca siempre el accesorio con una corona dentada en la abertura indicada en el aparato por una corona igualmente dentada **(2)**.
- Enchufe el aparato.
- Coloque los ingredientes en el recipiente adecuado dependiendo de la calidad a preparar.
- Introduzca las palas batidoras o las amasadoras en el recipiente y ponga en marcha el aparato girando el botón de mando (d) hacia la derecha.

Para evitar salpicaduras al poner en marcha el aparato o para preparaciones delicadas (cremas, salsas), éste está equipado con una función anti-salpicaduras (posición « S »). Para utilizarla:

- Empuje el botón de mando (d) hacia la derecha hasta la posición « S" **(3)**.
- Para continuar con la preparación, seleccione una velocidad más rápida **(4)**.

El aparato está equipado con un botón Turbo (c) que le permite un acceso inmediato a toda la potencia de su aparato **(5)**.

- Cuando haya acabado de usar la batidora, vuelva a poner el botón de mando (d) en la posición "0".
- Desenchufe el aparato.
- Extraiga las palas batidoras o las amasadoras presionando el botón de mando (d) en la posición "Eject" **(6)**.

. Soporte

- El soporte se usará con la batidora manual, que está equipada con palas batidoras o amasadoras sólo.
- Acople la batidora manual en el brazo ajustable (i1) hasta que se quede fijada en su sitio **(7)**.
- Mientras se mantiene presionado el botón para desbloquear el brazo ajustable (i3), bascule el brazo articulado hacia arriba con la ayuda del mango de la batidora manual **(8)**.
- Introduzca las palas batidoras o las amasadoras hasta que estén completamente fijadas en su posición **(9)** (accesorio ranurado en la conexión ranurada).
- Inserte el mango de la espátula (i5) en la ranura del brazo articulado **(10)**. Esta espátula mantiene los ingredientes dentro de la zona de mezclado del bol al usar la batidora con la unidad de soporte.
- Coloque el bol en su posición. El bol bascula y gira para asegurar un batido y un mezclado óptimos.
- Mientras mantiene presionado el botón de desbloqueo del brazo ajustable (i3), baje el brazo articulado hasta que acople **(11)**.
- Conecte la batidora manual.
- Después de usarla, desconecte la batidora manual.
- Mientras mantiene presionado el botón de desbloqueo del brazo ajustable (i3), bascule el brazo articulado hacia arriba con la ayuda del mango de la batidora manual **(12)**.
- Extraiga las palas batidoras o las amasadoras **(13)**.
- Retire el bol.
- Mientras mantiene presionado el botón de desbloqueo de la batidora manual (i2), desacóplela **(14)**.

Nota:

- No manipule nunca la batidora manual con el brazo de soporte levantado.
- No tenga nunca el aparato funcionando durante más de 10 minutos seguidos con las palas batidoras o durante más de 5 minutos con las amasadoras. Esto impedirá que el aparato se sobrecaliente.
- La cantidad máxima de pasta o masa, incluyendo todos los ingredientes, es 4.4Lbs (2 kg) basada en 2.2 Lbs (1 kg) de harina para subir la masa y 1.6 Lbs (750 g) de harina para la masa crujiente.

Utilización del mini-picador en el conector de la parte trasera (dependiendo del modelo)

Este accesorio es adecuado para picar: perejil, verduras, carne magra, nueces, queso, pan duro, alimentos para bebés y para mezclar pequeñas cantidades de líquidos. La potencia máxima de su batidora se consigue con el accesorio mini-picadora.

- Lave la cuchilla y el bol antes de utilizarlos por primera vez.
- Coloque la cuchilla (h3) en el bol (h2), después vierta los ingredientes **(15) (16)**.
- Fije la tapa en el bol girándola **(17)**.
- Coloque la batidora manual en el mini-picador utilizando el conector trasero (b) **(18)**.
- Conecte la batidora manual.

Por razones de seguridad, la batidora manual detecta la presencia de accesorios en la conexión trasera.

- Durante el uso mantenga presionado el botón de mando (d); si lo suelta, volverá automáticamente a la posición "0".

Su aparato está equipado con una función anti-salpicaduras para evitar que éstas se produzcan al iniciar la preparación de líquidos. Para usarla:

- Presione y mantenga apretado el botón de mando (d) en la posición "S" **(3)**.
- Para continuar con la preparación seleccione una velocidad más rápida, con el botón de mando aún presionado (d) **(4)**.
- Desenchufe la batidora manual una vez que haya terminado de usarla.
- Retire el mini-picador, desenrosque la tapa y quite la cuchilla antes de retirar los alimentos picados **(19) (20)**.

Aviso importante

- A fin de prevenir cualquier tipo de daño en la cuchilla o en el bol, no pique alimentos duros: granos de café, cubitos de hielo, chocolate, cereales, arroz, especias o rábanos.
- Quite los huesos y los tendones de la carne antes de meterla en el bol.

Instrucciones para el picado

		Max. wt.	**Tiempo (segs.)**
Perejil	Lavar, quitar los tallos, secarlo bien y meterlo en el bol de picado	30 g	20
Cebollas,	Pelar y cortar en gajos 2-3 cm por piezas	150 g	pulsar
Ajo	Pelar	150 g	pulsar
Carne magra	Cortar en dados de 2 cm	250 g	30
Manzanas	Pelar, descorazo-nar y cortar en trozos de 2 cm	200 g	20
Zanahorias	Pelar y cortar en trozos de 2 cm	200 g	20
Avellanas, cacahuetes, almendras, nueces	¡No meter trozos de cáscara dentro del bol,	125 g	45
Tostadas	Romper en trozos	1 rebanada	20-30
Pan duro	Cortar en trozos	1 rebanada	20-30
Queso (excepto Gruyère)	Cortar en dados de 2 cm	100 g	45
Líquidos		150 ml (1/2 taza)	15

Cuando el mini-picador haya estado en funcionamiento durante 45 segundos sin interrupción, déjelo enfriarse durante 2 minutos.

Limpieza

- Desenchufe el aparato.
- No sumerja el cuerpo del aparato, ni el soporte ni la tapa del mini-picador en agua. Use solamente un trapo húmedo.
- Limpie las palas batidoras y las amasadoras, la cuchilla y los boles bajo el agua del grifo y con lavavajillas o directamente en el lavavajillas. Enjuáguelos y séquelos.

Qué hacer si su aparato no funciona

- Asegúrese de que los accesorios están bien colocados.
- Compruebe la conexión eléctrica.

Si su aparato sigue sin funcionar, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado Krups (vea el folleto de Puntos de Reparación Krups).

Recetas

. Pastel de manzana

. Masa crujiente: 300 g (10 oz) de harina, 150 g (5 oz) de mantequilla, 15 ml (1/15 de taza) de agua, 1 pizca de sal.

.Relleno: 4 ó 5 manzanas, 2 cucharadas de azúcar, 1cucharadita de canela, 1 cucharadita de nuez moscada, el zumo de 1 limón, 10g (1/3 oz) de mantequilla.

. 1 molde de tarta: 28 cm de diámetro (11" pulg.)

. Tiempo de preparación: de 18 a 20 min.

- Usando las palas, mezcle la harina, la sal y la mantequilla, a trozos hasta obtener « migajas » (velocidad mínima).
- Después, usando las amasadoras, añada agua gradualmente mientras amasa (velocidad media, después máxima) hasta que se forme una bola.
- Deje reposar durante 1 hora en la nevera.
- En un bol, mezcle las manzanas cortadas a finas rodajas con el azúcar, la canela y la nuez moscada.
- Extienda 2/3 de la masa y colóquela en el molde untado con mantequilla, dejando que sobresalga un poco de masa por el borde.
- Coloque las manzanas en el fondo, rocíe con zumo de limón y distribuya pequeños dados de mantequilla.
- Cubra las manzanas con el resto de la masa y selle los bordes.
- Haga un pequeño agujero en el centro del molde y cueza en el horno durante 35 minutos a 220 °C (400°F).

Puede sustituir las manzanas por: 800 g (28 oz) ruibarbo cortado a trozos, o por 500 g (18 oz) de ruibarbo + 300 g (10 oz) de frambuesas y 1 cucharada de harina, 6 cucharadas de azúcar y 10g (1/3 oz) de mantequilla.

. Tarta de fresas

. Masa crujiente: 250g (9 oz) de harina, 125g (4.4 oz) de mantequilla, 125g (4.4 oz) de azúcar, 1 huevo.

. Crema pastelera: 1/4 l (1/2 Pt) de leche, 2 yemas de huevo, 50g (2 oz) de azúcar, 25g (1 oz) de harina, unas gotas de esencia de vainilla.

. 800g (28 oz) de fresas

. 1 molde de tarta: 28 cm de diámetro (11" pulg.)

. Tiempo de preparación: 20 minutos

- Usando las palas, mezcle la harina, el azúcar y la mantequilla, a trozos hasta obtener « migajas » (velocidad mínima).
- Después, utilizando las amasadoras, añada el huevo y amase hasta que se forme una bola (velocidad media primero, después máxima).
- Deje reposar durante 1 hora en la nevera.
- Hierva la leche con la vainilla.
- Mientras tanto, utilizando las palas, trabaje las yemas de huevo y el azúcar (velocidad media, después máxima). La mezcla debe volverse blanca.
- Añada la harina y la mezcla (velocidad media).
- A continuación, y a velocidad mínima, vierta con cuidado la leche hirviendo y mezcle.
- Caliente el preparado, removiendo con una cuchara hasta que espese. Deje enfriar, removiendo continuamente.
- Extienda la masa y úsela para recubrir el molde untado con mantequilla. Pinche el fondo con un tenedor, fórrelo con papel de aluminio y cúbralo con legumbres.
- Hornee durante 20 minutos a 180°C (324 °F).
- Retire las legumbres y el papel de aluminio y déjelo enfriar.
- Extienda la crema pastelera sobre el fondo de la tarta y cúbrala con fresas.
- Cubra con gelatina de grosellas.

. Pastel de Chocolate

. 3 huevos, 170g (6 oz) de azúcar, 170g (6 oz) de mantequilla, 150g (5.3 oz) de harina, 2 cucharadas de cacao en polvo, 6g (1/5 oz) de levadura
(1/2 bolsita).

. 1 Molde de tarta con fondo separable: 22 cm de diámetro (10" pulg.)

. Tiempo de preparación: 11 minutos

- Utilizando las palas, mezcle los huevos y el azúcar en una ensaladera (velocidad media): la mezcla debe ser suave y ligeramente líquida.
- Añada la mantequilla (velocidad media), después la harina, el cacao y la levadura (velocidad mínima mientras se añade, después velocidad media para homogeneizar).
- Vierta la mezcla en un molde untado con mantequilla y hornee durante 50 minutos a 170°C (306 F).
- Puede:

. añadir a la masa nueces troceadas, virutas de chocolate o ralladura de naranjas confitadas.

. añadir a la masa 2 cucharadas de almendras o nueces molidas.

. Cubrir el pastel con una capa de chocolate hecha a base de fundir 100g (3.5 oz) de chocolate negro con 20g (1 oz) de mantequilla.

. Brazo de gitano con mermelada

. 3 huevos, 90g (3 oz) de azúcar, 40g (1.4 oz) de harina, 30g (1 oz) de fécula de patata, 1 un tallo de mermelada o jalea (albaricoque, naranja, frambuesa, grosella, etc.).

. 1 molde rectangular: 33 x 22 cm (12" pulg. X 10" pulg.)

. Tiempo de preparación: 10 minutos

- Utilizando las palas, trabaje el azúcar y las yemas de huevo (velocidad máxima): la mezcla deberá adquirir un tono blanquecino.
- Añada la harina y la fécula de patata, después mezcle (velocidad mínima).
- Limpie las paletas y monte las claras a punto de nieve aparte (velocidad máxima).
- Mezcle las dos preparaciones (velocidad mínima).
- Cubra el molde con papel apergaminado untado con mantequilla, vierta la masa y hornéela durante 15 min a 170°C (306 °F).
- Cuando el bizcocho esté ligeramente dorado, desmoldéelo inmediatamente sobre un paño húmedo espolvoreado de azúcar. Retire el papel apergaminado.
- Enrolle el bizcocho en el paño y déjelo enfriar.
- Después, desenrolle el bizcocho y cubra su extensión con mermelada o jalea.
- Vuelva a enrollarlo y recorte las puntas.

También puede:

. rellenar este bizcocho con crema pastelera,

. sustituir la fécula de patata por cacao en polvo y rellenar el brazo de gitano con crema.

. Tarta de almendras y albaricoques

. Masa de hojaldre: 200g (7 oz) de harina, 10 ml (1/20 taza) de agua, 160g (5.6 oz) de mantequilla, 1 pizca de sal.

. Relleno: 1kg de albaricoques frescos o 1 lata de albaricoques en almíbar, 60g (2 oz) de mantequilla, 70g (2.5 oz) de azúcar, 70g (2.5 oz) de almendras molidas, 1 huevo entero + 1 yema, 2 cucharadas de mermelada de albaricoque.

. 1 molde de tarta: 28 cm de diámetro (11" pulg.)

. Tiempo de preparación: 2 h para la masa de hojaldre + 10 minutos para terminar la tarta.

- Introduzca juntas la harina y la sal en un bol. Añada agua poco a poco, removiendo con las amasadoras hasta que se forme una bola (velocidad media, después máxima).
- Deje reposar 20 minutos en un lugar fresco.
- Trabajo de la masa:
- Extienda la masa en un cuadrado de 1 cm (1/2 pulg.) de espesor.
- Trabaje la mantequilla hasta que tenga la misma consistencia que la masa y extiéndala en el centro del cuadrado. Después cierre la masa, plegando de 2 en 2 las esquinas opuestas del cuadrado.
- Vuelva a extender la masa en un cuadrado de 2 cm (1 pulg.) de espesor y haga 3 dobleces.
- Deje que la masa repose durante 20 minutos y repita la última operación 2 veces más.

- Coloque la masa en un lugar fresco.
- En un bol, mezcle, usando las palas, el azúcar, las almendras molidas, la mantequilla y los huevos (velocidad media, después máxima).
- De otras dos vueltas a la masa antes de cubrir con ella el molde. Distribúyala sobre la base, pinche con un tenedor la preparación con las almendras y disponga por encima los albaricoques cortados por la mitad.
- Hornee durante 30 minutos a 240°C (432 °F). Después recubra con mermelada de albaricoque.

. Buñuelos de manzana

. masa de buñuelos: 125g (4.4 oz) de harina, 1 huevo, 1 cucharada de aceite, 1 pizca de sal, 15 ml (1/15 de taza) de leche, 4 manzanas, 1 cucharadita de canela, 75g (2.6 oz) de azúcar, el zumo de un limón.

. Para freír: aceite.

. Tiempo de preparación: 5 minutos para la masa.

- Usando las palas, mezcle en un bol la harina, el huevo, el aceite, la sal y 2 cucharadas de leche hasta que la mezcla sea homogénea (velocidad media, después máxima).
- Añada leche poco a poco, a la vez que disminuye la velocidad. Deje reposar durante 1 hora en un lugar fresco.
- Durante este tiempo, mezcle el azúcar y la canela.
- Pele las manzanas, quite las pepitas y córtelas en rodajas. Espolvoréelas con la mezcla de azúcar y canela, y rocíelas con el zumo de limón. Tápelas y deje macerar en un lugar fresco durante 30 minutos.
- Introduzca las rodajas de manzana en la masa de buñuelo hasta cubrirlas por completo, después fría los buñuelos en aceite caliente.
- Fríalos de 4 en 4. Sírvalos calientes.

Puede preparar buñuelos de la misma manera con toda clase de frutas frescas: piña, plátano, albaricoque, pera, etc.

- Preste siempre una atención extra cuando introduzca alimentos en aceite hirviendo. Tome precauciones en caso de salpicadura, no deje nunca desatendido el aceite hirviendo.

. Pan

. 250g (9 oz) de harina blanca, 100g (3.5 oz) de harina integral, 1 bolsita de levadura seca de panadero, 10g (1/3 oz) de azúcar, 10g (1/3 oz) de mantequilla, 200 ml (1 taza) de agua, 1g sal.

. 1 molde de pastel: 24 cm (9" pulg.)

. Tiempo de preparación: 7 minutos

- Mezcle en una ensaladera, usando las amasadoras, los 2 tipos de harina, la sal, la mantequilla, el azúcar y la levadura (velocidad media).
- Añada agua poco a poco hasta que se forme una bola (velocidad media, después máxima).
- Cubra la ensaladera con un paño húmedo y deje reposar durante 30 minutos en un lugar templado.
- Coloque la masa en el molde untado con mantequilla y enharinado. Deje que suba de nuevo durante 1 hora.
- Hornee durante 25 minutos a 240°C (432 °F).

Si lo desea puede añadir a la masa 150g (5 oz) de nueces troceadas, 300g (10 oz) uvas pasas, 200g (7 oz) de olivas negras, 200g (7 oz) de taquitos de bacon, 2 cucharadas de granos de comino, etc.

También puede dividir la masa en pequeñas bolas para hacer panecillos individuales.

. «Brioche» trenzado

. 500g (18 oz) de harina, 2 bolsitas de levadura seca de panadero, 200g (7 oz) de mantequilla, 50g (2 oz) de azúcar, 1 pizca de sal, 5 huevos, 2 cucharadas de leche tibia.

. Tiempo de preparación: 8 minutos para la masa + 2 h para que suba.

- En una ensaladera, usando las amasadoras, mezcle la harina, la levadura, la leche tibia, el azúcar, la sal y los 5 huevos durante 2 minutos (velocidad media, después máxima).
- Añada la mantequilla trozo a trozo hasta que tenga una masa elástica.
- Cubra la ensaladera con un paño húmedo y deje que la masa aumente durante 1 hora en un lugar templado (hasta que la masa haya doblado su volumen). Después divida la masa en 3 trozos.

- Enrolle a mano cada trozo para formar 3 « tiras » largas que después trenzará.
- Coloque la trenza en una placa de pastelería untada con mantequilla y enharinada y deje de nuevo que aumente durante 1 hora. Hornee durante 40 a 45 minutos a 180°C (324 °F).

También puede dejar la masa sin trenzar y cocerla en un molde de pastel o confeccionar pequeños « brioches » dividiendo la masa en pequeñas bolas.

Garantía por un año.

Su aparato nº 506 o 507 está cubierto por la siguiente garantía:

Si durante el año siguiente a la fecha de compra, el presente aparato KRUPS deja de funcionar debido a defectos de fabricación o en los materiales, KRUPS Norteamérica, voluntariamente, reparará o reemplazará el aparato sin gasto alguno por parte del comprador, a condición de que éste aporte prueba de la fecha de compra.

Esta garantía quedará anulada si el mal funcionamiento se debe a daños en el aparato debidos a accidente, mala utilización, utilización a una frecuencia o con una tensión, distintas a las indicadas en el aparato o a las descritas en las instrucciones, empleo abusivo que suponga una alteración, daños durante el transporte o utilización con fines comerciales. La presente garantía le otorga a usted determinados derechos jurídicos pero puede beneficiarse, igualmente, de otros derechos que pueden variar en función de la provincia o el Estado.

GARANTÍA DE RENDIMIENTO

Éste aparato KRUPS de calidad ha sido fabricado siguiendo un código estricto de normas de calidad y, con un matenimiento mínimo, debería satisfacerle durante muchos años. En todo caso, si se precisaran reparaciones o piezas de recambio durante o después del periodo de garantía, no dude en llamar a nuestro SERVICIO AL CLIENTE:

USA: (800) 526 – 5377
Servicio 24 horas, 7 días a la semana.
Canadá: (905) 669 – 0114
De lunes a viernes, de 8 a 16.30 horas.

Usted recibirá las instrucciones necesarias acerca de cómo hacer que reparen su aparato. Igualmente, éste servicio responderá a cualquier pregunta que desee formular relativa a los aparatos. Antes de llamar al Servicio al cliente, asegúrese de que dispone del número del tipo de su aparato KRUPS.
Usted debe estar en posesión de esta información antes de llamar a nuestro Servicio al cliente por que así nos permitirá responder mejor a sus preguntas. El número del tipo se encuentra debajo del aparato.

Éste aparato en concreto es del tipo nº 506 o 507

Cualquier correspondencia general debe dirigirla a:

USA: KRUPS North America, Inc.
P.O. Box 3900
Peoria IL 61612
Canadá: Service KRUPS
20 Caldari Rd
Concord, Ontario
L4K 4N8